

# Hanni's Topfenschnitten

Hanni's Topfenschnitten sind äußerst beliebt und schmecken nicht nur zum Kaffeetratsch gut. Ein tolles Rezept aus Omas guter Küche.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 55 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

5 EL <a href="#">Ribiselmarmelade</a>
---------------------------------------

## Mürbteigboden

300 g	Mehl
200 g	<a href="#">Butter</a>
100 g	<a href="#">Zucker</a>
100 g	Walnüsse (gerieben)
1 Stk.	Eidotter
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>

## Topfenreme

5 Stk.	Eiklar
150 g	<a href="#">Zucker</a>
5 Stk.	Eidotter
750 g	<a href="#">Topfen</a>
3 EL	<a href="#">Rum</a>
0.5 Stk.	Zitronen (Saft davon)

## Biskuitauflage

4 Stk.	Eiklar
80 g	<a href="#">Zucker</a>
4 Stk.	Eidotter

80 g Mehl
100 g Mandelblättchen

## Zubereitung

1. Für **Hanni's Topfenschnitten** den Backofen auf 200 C° vorheizen. Das Mehl auf ein Brett geben, mit der Butter abbröseln. Zucker und Walnüsse darunter mischen, Dotter und Vanillezucker dazugeben und rasch zu einem Teig kneten. Diesen auf einen Backblech ausrollen und zirka 15 Min. backen.
2. Den Mürbteig Boden aus dem Backofen nehmen und mit Ribiselmarmelade bestreichen. Backofen Temperatur auf 180 C° reduzieren.
3. Die Eiklar zu Schnee schlagen und mit Zucker steif ausschlagen. Topfen, Dotter, Rum und Zitronensaft cremig rühren und den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Topfencreme auf den Mürbteigboden streichen.
4. Die Eiklar steif schlagen, Dotter und Zucker darunter Mengen und das Mehl leicht einheben. Das Biskuit über die Topfencreme streichen und mit Mändelblättchen bestreuen. Bei 180 C° zirka 40 Min. im Backofen backen.

## Tipp

Anstelle von Ribiselmarmelade kann beliebig andere Marmelade verwendet werden. Den Rum weglassen.